National

スチーム IH ジャー炊飯器 家庭用

取扱説明書

1.0Lタイプ 品番 SR-SH10A

1.8Lタイプ 品番 SR-SH18A

●このたびは、スチーム IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●この取扱説明書と保証書をよくお読みの上、正しくお使いください。そのあと大切に保存し、必要なときにお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付

高温スチーム炊飯でさらにおいしく & 5段IHと銅釜のパワーで強火加熱

130℃の高温スチームが炊きかたを変える

高温スチーム炊飯

高温スチーム炊飯で、甘みと香りを引き出します。
従来は、ごはんの乾燥やこげを防ぐため「追い炊き」時に充分な高温にすることができませんでしたが、高温スチームの採用により乾燥を防ぎながら高温加熱をして甘みが強く、香りのあるごはんに炊きあげます。

多様な銘柄米や夏場のお米もおいしく炊飯

高温スチーム炊き分け

（➡P14）
お米の銘柄や季節によって変わる性質のお米もスチームレベルを選択することにより、最適なスチームの量や温度をコントロールし、ごはんをおいしく炊きあげます。

高温スチーム
弱 中 強
スチームレベル

保温のごはんも、しっとりおいしく

高温スチーム再加熱

（➡P18）
保温中のごはんの温度を一時的に高める「再加熱」機能にも高温スチームを採用。
保温によっておこる、ごはんのパサつきや保温臭を高温スチームで軽減します。

全体からの強火加熱でふっくらおいしく炊きあげます

全面打ち出し銅釜とパワー5段IH

5つのIHによる加熱で対流を起こし、素早く昇温、釜全体を高温維持するので、お米一粒一粒がふっくらおいしく炊きあがります。

5段IH

対流で素早く昇温

全面打ち出し銅釜

浸水させてもベタつかず、おいしく炊ける

「浸し米おまかせ」炊飯と「浸し米」炊飯

（➡P15）
浸水しすぎによるベタつきや、こげをおさえてシャッキリしたごはんが炊けます。

「浸し米おまかせ」炊飯は、浸水時間と水温に応じて最適な炊飯時間を自動的に調節をして炊飯をします。

浸水時間		長い ⟷ 短い
炊飯時間	白米	約34分～50分
	無洗米	約34分～52分

「浸し米」炊飯は、前炊き時間を短縮して、ベタつきを抑えながらふっくら炊きあげます。
<ご自身でお好みの浸水時間を計って炊飯してください>

毎日おいしく！

お手入れカンタン

天面クリスタルパネルとクリアフレーム

クリスタルパネル

汚れが気になるふた天面に、当社独自の継ぎ目の無い3層一体構造の「クリスタルパネル」を採用。
サッとひと拭きするだけでお手入れができます。

ふた加熱板　クリアフレーム

丈夫で清潔なステンレス製「クリアフレーム」を採用。
お手入れが簡単にできます。さらに「ふた加熱板」も丸洗いができ、清潔です。

気になるニオイや汚れのお手入れに

お手入れ機能

（➡P28）

もくじ

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

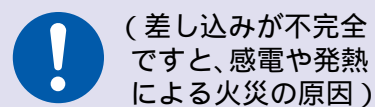
■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は絵表示の一例です。）

	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

■電源プラグは根元まで確実に差し込む

（差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因）

●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しない。

■定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う

（他の器具と併用すると、発熱による火災の原因）

●延長コードも、定格15A以上のものを単独使用する。

■電源プラグのほこり等は定期的にとる

（ほこり等がたまると湿気等で絶縁不良となり、火災の原因）

●電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止

（感電の原因）

■電源コードや電源プラグを傷つけない

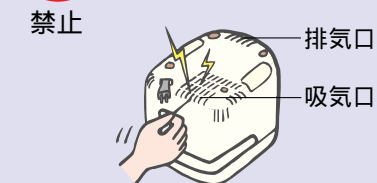
禁止

次のことは絶対にしない。（加工する、高温部に近づける、曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる）

（傷んだまま使用すると、感電やショート、火災の原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

■電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

禁止

（感電、ショート、発火の原因）

■蒸気口に顔や手を近づけない、特に乳幼児にはさわらせない

接触禁止

蒸気口

（やけどの原因）

■吸排気口やすき間に、異物を入れない

禁止

特にピンや針金等の金属物など

（感電や異常動作の原因）

警告

■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

禁止

（やけどやけがの原因）

■水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

（ショート、感電の原因）

●本体内部に水が入った場合は、販売店にご相談ください。

■絶対に改造や分解、修理をしない

分解禁止

（火災や感電、けがの原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

注意

■水のかかる所や火気の近くで使わない

禁止

（感電や漏電、火災の原因）

■使用中や使用直後は、高温部に触れない

接触禁止

（やけどの原因）

■心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師とご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

■電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く

（感電やショートを起こし、発火の原因）

■電源コードを巻き取るときは、必ず電源プラグを持つ

（電源プラグがあたってけがの原因）

■不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない

禁止

（転倒によるけがが、火災の原因）

■専用の内なべ以外は入れない

禁止

（過熱によるやけどや、異常動作によるけがの原因）

■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグを抜く

（絶縁劣化による感電、漏電火災の原因）

■持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

接触禁止

（ふたが開いて、やけどの原因）

■お手入れは冷えてから行う

（高温部に触れ、やけどの原因）

■壁や家具の近くで、使わない

禁止

（蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因）

●収納キャビネットなどをお使いのときは、蒸気がこもらないようにしてください。

お使いになる前に

使用上のお願い／ふっくらごはんを炊くコツ

使用上のお願い

炊飯器の設置について

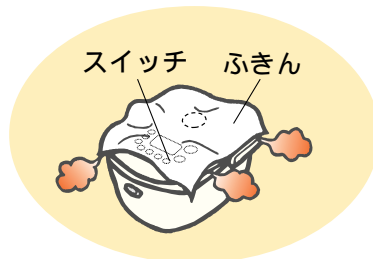
炊飯器をスライド式テーブルに置くときは、必ず荷重強度を確認してください。

■炊飯器の重量は、お米や水の量を含めると最大重量が約11kg(SR-SH18A)と約8kg(SR-SH10A)になります。
■スライド式テーブル等に置く場合、荷重強度が不足していると炊飯器が落下する恐れがあり危険です。
■ジャーポット等と一緒に置かないでください。

※右表に記載の、荷重強度が設置台にあることを確認してから、炊飯器を置いてください。

品番	荷重強度
SR-SH18A	12kg以上のもの
SR-SH10A	10kg以上のもの

故障や誤動作を防ぐために…

■使用中は、ふたの上にふきんや熱いものを置かない
蒸気がこもり、ふたが変形したり、スイッチが故障する原因となります。
※ふきん等をかけたまま炊飯すると炊飯終了後に「U19」(➡ P33)を表示します。

■磁石を炊飯器の上に置かない
誤動作の原因となります。

■直射日光が当たる所で使わない

■内なべは炊飯器以外には使わない

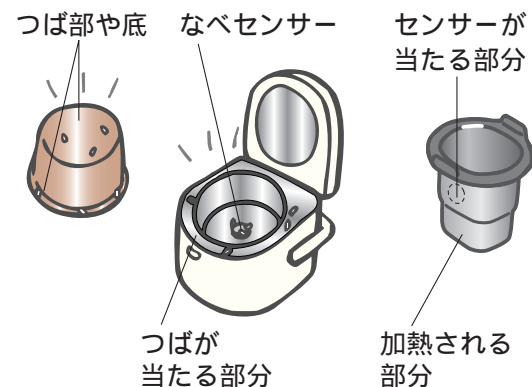
■炊飯中はふたが熱くなるのでふれない

■磁気に弱いものを近づけない
記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。
●磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

■ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない
故障の原因となります。

つば部や底　なべセンサー　センサーが当たる部分　つばが当たる部分　加熱される部分

内なべを傷めないために…

内なべで食器類を洗わない。

フッ素樹脂（内　面）

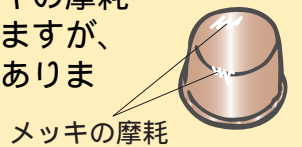
■スプーンや食器類を入れない。
■すしめしのとき、内なべで酢を混ぜない。
■調味料を使った場合は、すぐに洗う。
■泡だて器などで洗米しない。
■金属製のおたまを使うときは、内なべを傷つけない。
※フッ素樹脂被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

内外面共通

■たたいたりこすったりしない。
■みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない。

お願い
●フッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害はありません）や変形時は、ナショナル商品取扱店で購入できます。
●1.0Lタイプ：ARE50-789
●1.8Lタイプ：ARE50-788

銅（外　面）

■緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響など問題はありません。
■さびで変色した場合は、酢で軽く拭き取り、水洗いすると色が戻ります。
■使用頻度によって浅いキズやなべ底のメッキの摩耗などが発生しますが、性能に問題はありません。

メッキの摩耗

ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ
●つやがあり透き通っている！
●割れ米が少ない！
●保存は、冷暗所で！
●精米後は、できるだけ早く！（夏は半月以内）

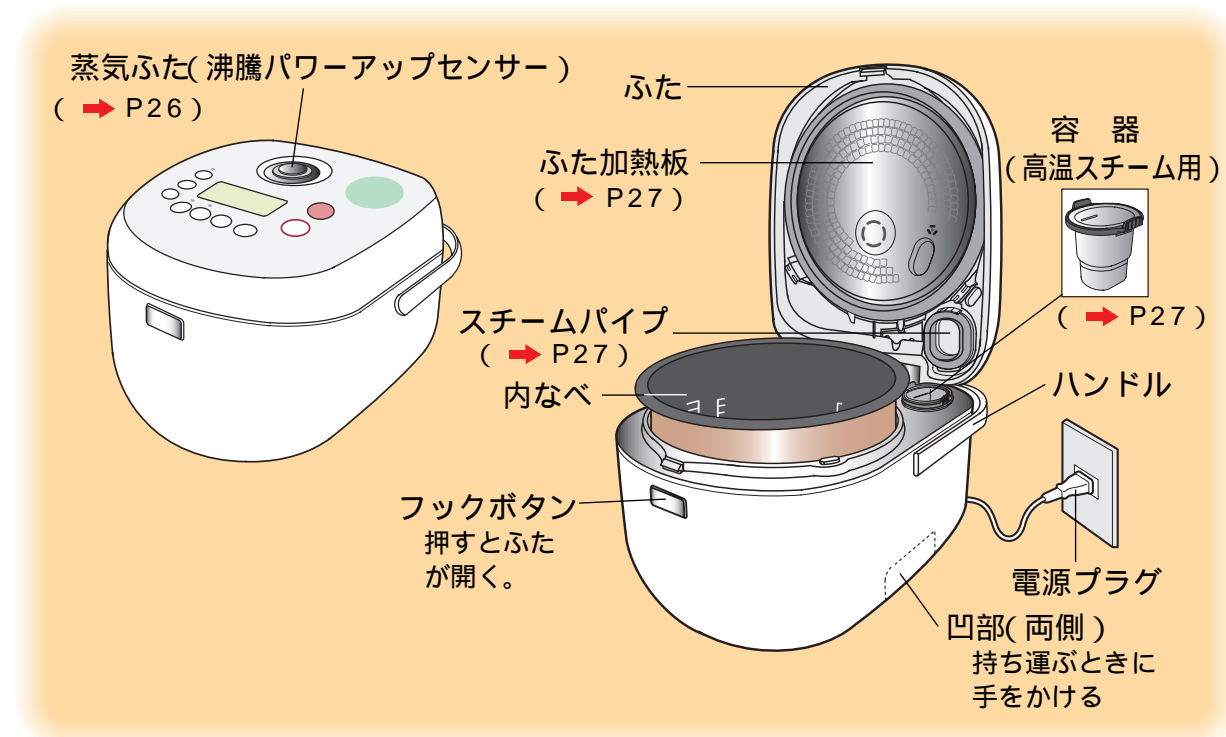
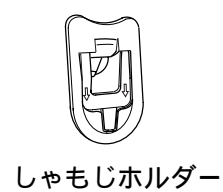
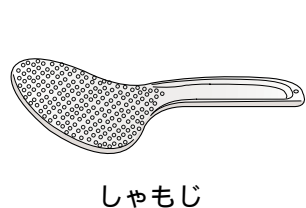
2 お米は正しく計る
●必ず、付属の計量カップ（180ml）で！
●市販品は200mlです。
●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 手早く「とぐ」
●水が澄むまでとぐ
●とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。

4 ざる上げ放置をしない
●米が割れて、べちゃつきの原因になります。
●水に浸さなくても、すぐ炊けます。

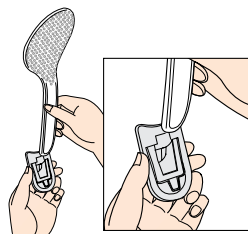
5 正しく水加減
●洗米や水加減は「水」で！
●お湯やアルカリ水のpH9以上は、使わないでください。（べちゃつきや、黄変の原因）

6 炊きあがったらすぐにほぐす
●むらす必要は、ありません。
●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。

各部の名前と扱いかた

付属品（しゃもじ・しゃもじホルダー・計量カップ）

しゃもじホルダーの使いかた

■しゃもじにセットする

ごはんをよそう面を表に向け、しゃもじホルダーの「⇩⇩」のある面からしゃもじを奥まで挿入する。

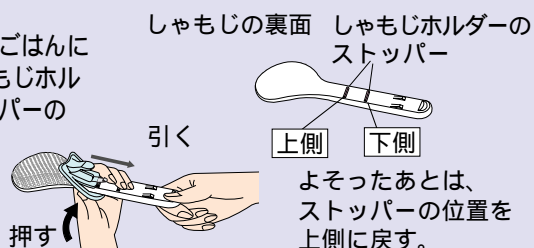
「しゃもじホルダー」と書いてある面から挿入しないようにご注意ください。

ごはんをよそうとき

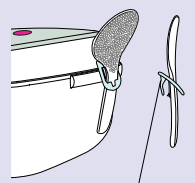
しゃもじにしゃもじホルダーを付けたままお使いいただけます。

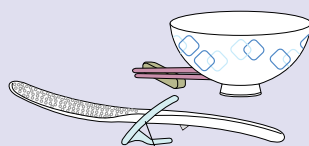
しゃもじホルダーがごはんに触れるときは、しゃもじホルダーの位置をストッパーの下側に変える。

しゃもじの裏面　しゃもじホルダーのストッパー

②引く　①押す　上側　下側

よそったあとは、ストッパーの位置を上側に戻す。

しゃもじを使わないとき

■フックを本体のハンドルに掛けられます。

しゃもじホルダーのフック

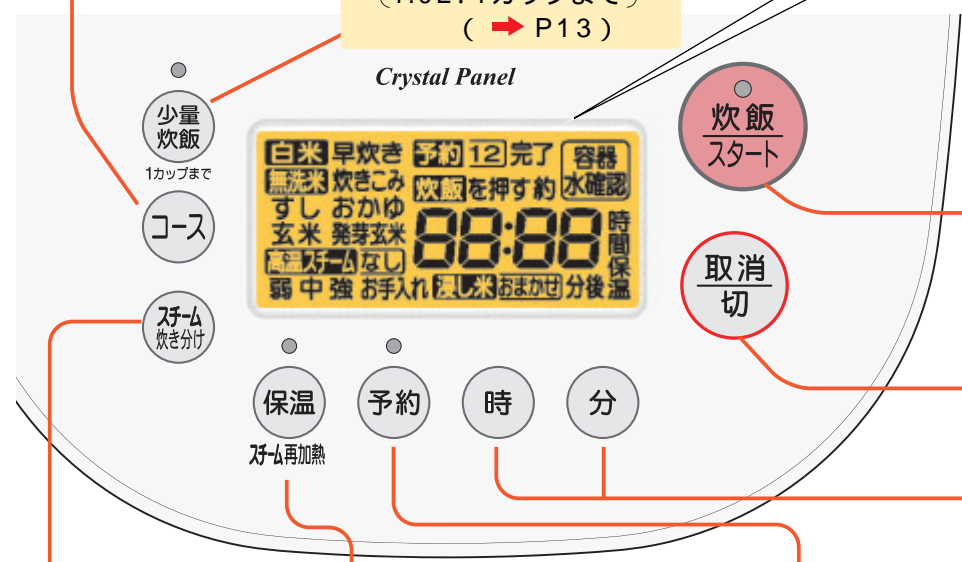
■フックを支えにして卓上に置けます

ストッパーの位置は 上側 に合わせてください。

表示部（表示のすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません）

コースキー
- ●メニューを選ぶときに使用。
- ●押し続けると早送りできます。

少量炊飯キー
- ●白米または無洗米を少量炊飯するときに使用。
（1.8L：2カップまで
1.0L：1カップまで）
（➡P13）

バックライトについて
いずれかのキーを押すと同時に表示部が点灯。
操作した後、約10秒後に消灯。

表示部のイラストは1.0 Lタイプです

炊飯／スタートキー
- ●炊飯の開始や、予約時刻の設定完了に使用。

取消／切キー
- ●各設定の取り消しをするときに使用。

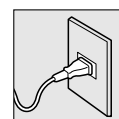
スチーム炊き分けキー
- ●お米の性質に応じて、ごはんを炊きわけるスチームレベルを選択する時に使用。（➡P14）

保温・スチーム再加熱キー
- ●保温をするときや保温中のごはんを再加熱するときに使用。（➡P18）

予約キー
- ●食べたい時刻に炊き上げる予約炊飯に使用。
（➡P19）

時／分キー
- ●現在時刻合わせや、予約時刻の設定に使用。
- ●押し続けると早送りできます。
（➡P9）

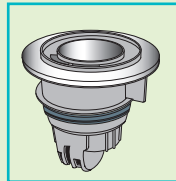
現在時刻の合わせかた

例：午前7:00を午前8:30に合わせるとき

1 **電源プラグを差込む。**

- ●時・分キーは押し続けると早送りができます。
- ●24時間表示の時計です。
夜中の12時は0：00に、昼の12時は、12：00に合わせてください。
- ●炊飯や保温及び予約中は時刻合わせは出来ません。

2 **時 または 分 キーを1秒以上押し、「ピッ」とブザーが鳴ったらキーから指を離す。**
- ●時・分が点滅します。

3 **時 キーを押して8に合わせる。**
分 キーを押して30に合わせて8：30に合わす。
合わせた後、点滅が5秒間して時刻合わせ完了です。

お願い　**店頭用モードの解除について**

お使い始めに電源プラグをコンセントに差して液晶表示が点灯、消灯を一定の周期で繰り返すときは、店頭用のモードに設定されていますので次の手順で解除をしてください。

1 コース を1秒以上押す（ピッとブザーが鳴るまで）

2 取消切 を押す（解除完了です）

各部品のセットを確認する

蒸気ふた

●蒸気ふたの取り付けかた（➡ P26）

蒸気ふたの「●印」とふたのくぼみの「●印」の位置を合わせ、本体に押し込み取り付ける。

ふた加熱板

●ふた加熱板の取り付けかた（➡ P27）

スチームパイプ

●スチームパイプの取り付けかた（➡ P27）
スチームパイプは、容器から発生する蒸気を、内なべの中に送るためのものです。

お願い

●容器を本体にセットするときは、挿入口内部の水分をふきとり、また、米粒（ごはん粒）などを取り除いてから容器をセットしてください。

容器

高温スチーム炊飯するときは容器に水を入れ、本体にセットしてください。

水は水位線まで入れる。

お願い

・容器に水を入れるときは、水位線まで水を入れないと、「高温スチーム炊飯」ができません。
・炊飯後、表示部に 高温スチーム なし を表示してお知らせします。

水は水道水をお使いください

・水道水以外は使わないでください。
→ミネラルウォーターやイオン整水器の水、井戸水などを使用すると、湯あかが付きやすくなります。
・40°C以上の水は入れないでください。
→水温が初めから高いと、「高温スチーム炊飯」ができない場合があります。

保温を取り消してすぐに炊飯するときや、連続して炊飯するときは、容器に冷水を入れ替え、本体にセットしたあと、5分間以上たってから炊飯してください。

・20°C以上の水は入れないでください。
・容器の水が20°C以上の場合、「高温スチーム炊飯」ができない場合があり、炊飯後、表示部に 高温スチーム なし を表示します。

お米をとぎ、水加減をする

1 付属の計量カップでお米をはかる

●1回で炊けるお米の量は、裏表紙の「仕様」をご覧ください。
●無洗米も付属の計量カップで計ります。

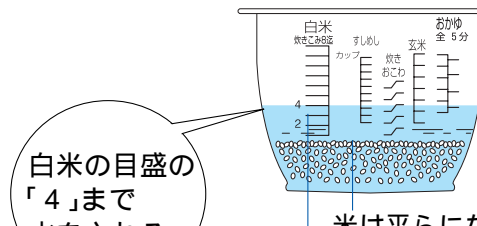
○良い例　約180ml（約1ｶｯﾌﾟ/合）
✕ 悪い例

2 内なべでお米をとぐ

●充分に洗米してください。
（おこげができたり、ぬか臭くなる原因）

①たっぷりの水でさっとかきまぜ、水を素早く捨てる。（最初は、水を吸収しやすいため）

②「とぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

3 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

●水加減は、平らな台の上で。
（左右の目盛を見て、同じ高さに合わす）
●麦混ぜ米は、白米の目盛より少し多めに合わせます。
●炊きあがりをお好みのかたさにしたいときは水加減を調整してください。
（ただし、多めに水を入れたときはふきこぼれる場合があります）

例）白米4カップを炊くとき

白米の目盛の「4」まで水を入れる

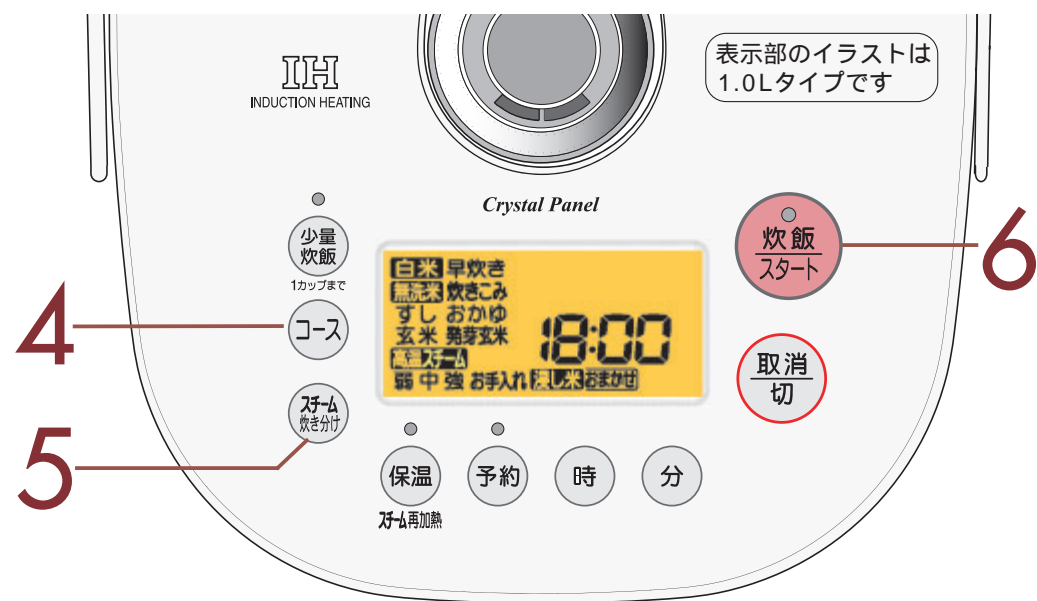
米は平らにならす

「白米・無洗米・炊きこみ・白米早炊き・発芽玄米」の水位線

図の内なべは1.8Lタイプ

炊きたいメニューの「コース」と内なべの「水位線」

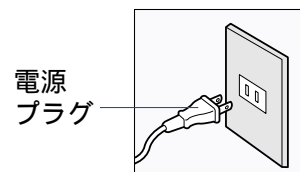
炊きたいメニュー	コース	内なべの水位線	高温スチーム炊飯の使用
白　米	白　米	**白　米**	○
無 洗 米	無洗米		
炊きこみごはん	炊きこみ	**炊きこみ**	
炊きおこわ		**炊きおこわ**	
（白米・無洗米）早炊き	白米早炊き	**白　米**	✕
すしめし	す　し	**すしめし**	
全 が ゆ	おかゆ	**おかゆ「全」**	
5分がゆ		**おかゆ「5分」**	
玄　米	玄　米	**玄　米**	○
発芽玄米	発芽玄米	**白米**	
少量の 白　米 / 無 洗 米	少量炊飯（単独のキー）	**白米** 1.8Lタイプ（2カップまで） 1.0Lタイプ（1カップまで）	

白米・無洗米を炊く（高温スチーム炊飯）

高温スチーム炊飯のできるコース

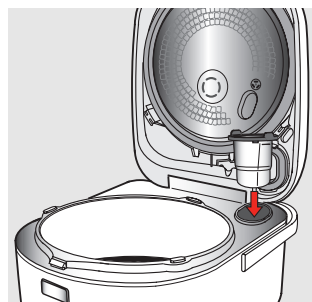
コース（メニュー）	高温スチーム炊飯の使用	「スチーム炊き分け」レベルの選択
白　米・無洗米・少量炊飯	○	弱 中 強
炊きこみ・玄米・発芽玄米	○	中 に固定
白米早炊き・すし・おかゆ	✕	（使用できません）

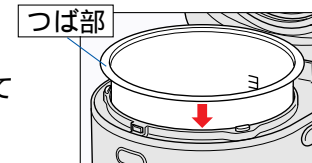
お願い ●「高温スチーム炊飯」のできないコースでも、容器は必ず本体に水なしでセットして炊飯してください。

1 電源プラグを差し、ふたを開ける

電源プラグ

2 容器に水を入れ、本体にセットする

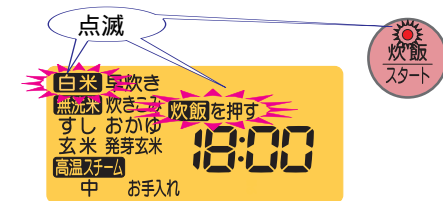
●容器がないと、「炊飯／スタート」キーを押しても炊飯することができません。（「U20」のエラーを表示します）
●容器の水は炊飯する度に入れ替えてください。
●容器に水以外のものは入れないでください。
（➡ P10）

高温スチーム炊飯のできないコースは、水は不要ですが、容器は必ずセットしてください。

3 内なべを本体に入れ、ふたを閉める

周囲の水分やつば部、なべ底の異物はふき取ってください。

4 コース を押し、使いたい「コース」を選ぶ

お使いはじめは「白米」コースに合わせています。「白米」「無洗米」コースは、使うと記憶されます。

他のコース（メニュー）も コース を押して選ぶ

▶「白米」コースの選択

白米・無洗米を少量炊くとき…「少量炊飯」

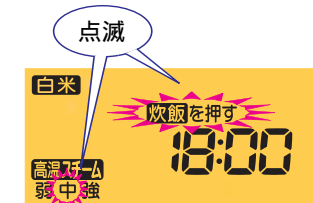
白米または無洗米を**1.8Lタイプは2カップまで、1.0Lタイプは1カップまで**の炊飯をするときにお使いください。

白米 または 無洗米 の選択されているほうが点滅します。変更するときは「コース」キーを押してください。

少量炊飯 **を押す** ・再度押すと他のコース選択の表示に変わります。

お知らせ
● 「少量炊飯」は、「白米」と「無洗米」以外には使用できません。
● 定められた容量以上の炊飯をすると、ごはんがおいしく炊けません。

5 スチーム炊き分け を押し、「高温スチーム」のレベルを選ぶ

●押す毎に「中」→「強」→「弱」→「中」と選んでいるレベルが点滅します。
（➡ P14） ※使ったレベルは記憶されます。

お知らせ
● 「高温スチーム炊飯」のできないコースに合わせると、スチームレベルの「弱・中・強」の表示は消灯します。
● 「白米」「無洗米」「少量炊飯」以外のコースは、「スチーム炊き分け」キーを押してもブザーが4回鳴り、レベルが選択できないことをお知らせします。

6 炊飯スタート を押す ▶ 炊飯開始

「白米」「無洗米」「すし」コースは、炊きあがるまでの時間を表示します。

炊飯スタート を押すと 容器水確認 の表示が5回点滅します。これは、高温スチーム炊飯のできるコースすべてに表示をして、容器に水が入っていることを確認して頂くためのものです。

※5回点滅します。

7 ピピーと鳴ったら炊きあがりすぐにごはんをほぐす

自動的に保温に変わります。
むらす必要はありません。

ごはんの炊きかた

スチーム炊き分けレベル選択　浸し米おまかせ炊飯

お米の銘柄と性質に合わせて炊飯できる

「スチーム炊き分け」のレベルの選びかた

産地や栽培方法、気象条件や季節によって米の性質は変動します。
炊きたいお米の銘柄や性質によってスチームのレベルを変えることで、
お米に適した炊飯をします。

■下表に該当するスチームのレベルを選択してください。
■「スチームのレベル」、弱 中 強 の分類は目安です。
　お好みに応じて、弱 中 強 を選択してください。
■お米の銘柄が下表にないときは「中」でお試しください。

「スチーム炊き分け」のレベルを選択する目安

	べたつきや、柔らかい炊きあがりになりやすいお米	幅広く、ほとんどの種類のお米	硬めやパサつきの炊きあがりになりやすいお米
お米の銘柄	魚沼産コシヒカリ 宮城産ササニシキ ミルキークィーン ササニシキBL スノーパール 夢ごこち 夢いっぱい	コシヒカリ　ひとめぼれ ヒノヒカリ　あきたこまち キヌヒカリ　ササニシキ はえぬき　ほしのゆめ 日本晴 ●幅広い種類のお米かブレンド米に合います。	きらら397 むつほまれ むつかおり つがるロマン あきほ ゆきひかり
通常	弱	中	強
新米	弱	弱	中
夏場	中	強	強

●夏期の場合は、「通常」の選択で炊いてパサつきを感じたときに「夏場」の選択にレベルを変えてください。
【例】夏場の魚沼産コシヒカリは 中 を選択する　【例】夏場のコシヒカリは 強 を選択する

お好みのごはんに炊けないときは

「スチーム炊き分け」のレベルを変えたり、水加減をしたり、お米の浸水条件を変えてください。
（下表の「調整方法」のうち1つまたは2つを組み合わせて炊飯してください）

●水は、2カップ以上の炊飯をする場合、内なべの水位線から約1mm～2mmを目安に水加減してください。

内なべを本体にセットし、浸水して炊く

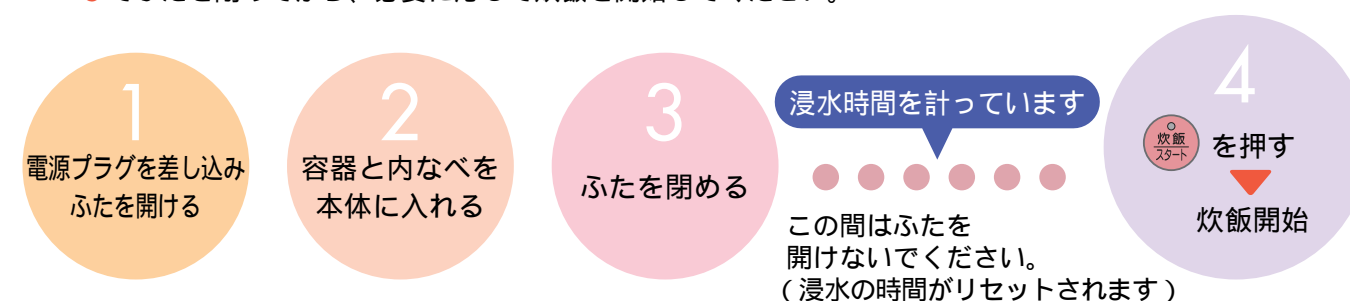
「浸し米おまかせ」炊飯・・・炊飯器が浸水時間を計ります

白米　無洗米

内なべを本体にセットし、ふたを閉じると自動的に「浸し米おまかせ」炊飯になります。
ふたを閉じてから 炊飯スタート キーを押すまでの浸水した時間を計り、より最適な炊飯条件でごはんを炊き上げます。

「浸し米おまかせ」炊飯の手順

※自動的に「浸し米おまかせ」炊飯になります。
　3 でふたを閉めてから、必要に応じて炊飯を開始してください。

1 **電源プラグを差し込み ふたを開ける**
2 **容器と内なべを本体に入れる**
3 **ふたを閉める**
浸水時間を計っています
この間はふたを開けないでください。（浸水の時間がリセットされます）
4 **炊飯スタート を押す ▼ 炊飯開始**

浸水時間の長さや水温によって炊飯時間が変わります。
浸水時間が長いほど炊飯時間は短くなりますが、腐敗防止のため13時間以内（夏場は8時間以内）にしてください。

浸水時間		炊飯時間
長い	→	約34分 〜 約52分
短い	→	

お知らせ
● 内なべをセットし、ふたを閉じた時点から浸水時間を計っていますので、すぐに炊飯するときや、予約炊飯時にも 浸し米おまかせ の表示が出ます。

「浸し米おまかせ」炊飯ができないときはこんなとき
● 浸水をしている途中で再度ふたを2秒以上開けると、浸水時間がリセットされ、炊飯時間が変わることがあります。（16秒以上の停電でもリセットされます）
● 「浸し米おまかせ」炊飯で「炊飯／スタート」キーを押したときに「U15」が表示したときは、蒸気ふたが取り付けられていない、またはセットが不完全なため浸水時間が計れていません。こんなときは、蒸気ふたを取り付けて（またはセットし直し）すぐに炊飯を開始するか、「浸し米」炊飯をしてください。

内なべや別容器で浸水して炊くとき

「浸し米」炊飯・・・ご自身でお好みの浸水時間にしてください

白米　 無洗米

お米を事前に浸水させることで、通常炊飯の前炊き工程を短縮し、炊きあがり時間を短くします。
内なべを本体に入れずに浸水したり、「浸し米おまかせ」炊飯ができなかったときにお使いください。

 を2度押す **炊飯開始**

炊きあがるまでの時間の目安　約27分～35分

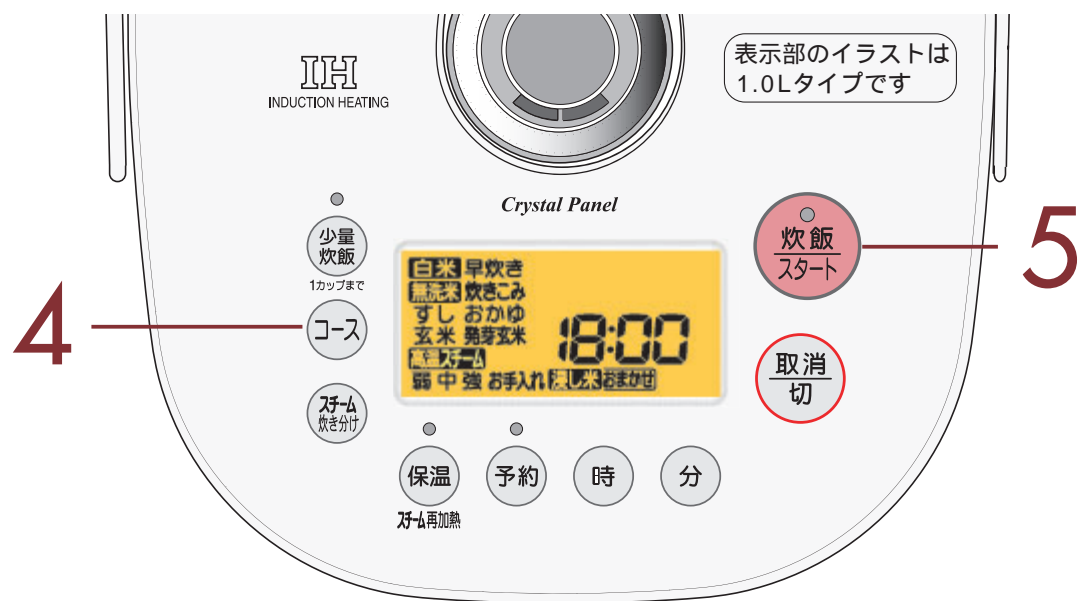
浸水時間の目安
※お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、夏期は30分以上、冬期は1時間以上の浸水を目安にしてください。

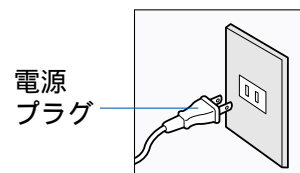
白米　高温スチーム 中　18:00　浸し米

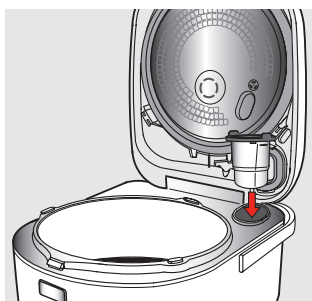
● 浸し米 と現在時刻の表示になります。
◆炊飯残時間を 12分前 から表示します。

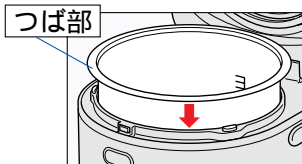
ごはんの炊きかた　スチーム炊き分けレベル選定　浸し米おまかせ炊飯

急いでいるときには…「白米早炊き」で炊く

（「高温スチーム炊飯」機能は使えません。）

1 電源プラグを差し、ふたを開ける

電源プラグ

2 容器を本体にセットする

●容器がないと、「炊飯／スタート」キーを押しても炊飯することができません。（「U20」のエラーを表示します）

3 内なべを本体に入れ、ふたを閉める

周囲の水分やつば部、なべ底の異物はふき取ってください。

4 コース を押し「白米早炊き」を選ぶ

無洗米を早炊きするときもこのコースを使用します。

5 炊飯スタート を押す ▶ 炊飯開始

※白米早炊きコースは、ごはんがかためになります。
→あらかじめ、お米を浸水させるとやわらぎます。

炊きあがるまでの時間の目安　約24分〜32分

◆炊飯残時間を 7分前 から表示します。

点灯
白米 早炊き
18:00

●現在時刻表示になります。

●保温中に「高温スチーム再加熱」を使う場合は容器に水を入れてください。（➡ P18）

「無洗米」コースについて

■無洗米はとがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。
・無洗米はヌカが取れている分、通常の付属の計量カップで計りますと多くなります。
・無洗米はお米と水がなじまないことがあります。
→炊く前に底から軽くかき混ぜてください。
（水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出して多少白くなります。
おこげが出来たり、においが気になるときは、軽く水洗いしてください。）
・無洗米を早炊きするときは、「白米早炊き」コースで炊飯してください。

「発芽玄米」コースについて

●「発芽玄米」コースは発芽玄米を作る機能ではありません。
発芽玄米を炊飯する機能です。

発芽玄米とは

発芽玄米は浸水して0.5mm程度発芽しかけた状態の玄米です。
発芽することでGABA（ギャバ）と呼ばれるガンマーアミノ酪酸が増加します。
最近、健康食品としても注目されています。

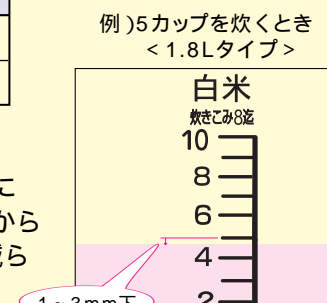
自家製発芽玄米を炊くときは・・・

■炊飯できる容量

発芽玄米だけで炊飯、または白米を混ぜて炊飯するときでも最大炊飯できる容量は下記の容量です。

最大炊飯容量	
1.8L	5カップまで
1.0L	3カップまで

■水量の目安

発芽した玄米のカップ数に応じて、「白米」の水位線から約1〜3mm程度、水を減らしてください。

■白米と自家製発芽玄米を混ぜたときの水量の目安

※お好みにより水加減をしてください。
混ぜる発芽玄米の量がわずかなときは、水の減らす量を少なくしてください。

お知らせ

発芽前の玄米2カップは、発芽すると約3カップに増えます。
炊く前に再度、計量カップで計り直してください。

お願い

予約炊飯はしないでください。
（腐敗のおそれがあります）

お願い

●市販品をご利用のときは、それに記載されている内容を目安にしてください。
●発芽玄米の種類により、炊き上がりのかたさはちがいます。お好みにより水加減をしてください。
※発芽玄米1カップあたり80mLまで水を減らすことができます。
※水を多くしてもやわらかくならないときは、「玄米」コースで炊飯してください。
●水と発芽玄米を入れたときの水の量は 表.1 のようにしてください。
●エラーメッセージ U12 を表示したときは、水の量を少なくするか「玄米」コースで炊飯してください。

お知らせ

●白米と混ぜて炊いたときよりも発芽玄米だけを炊くときのほうが炊飯時間は長くなります。

表.1

1.8L	白米の水位線8カップ以下
1.0L	白米の水位線4カップ以下

ごはんの炊きかた

「保温」と「予約炊飯」のしかた

炊きあがると、自動的に「保温」

炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす
自動的に「保温」になります

おいしく保温するには

●お米をよくといでぬかを充分落とす
●炊きあがったらすぐにほぐす
●しゃもじを入れたまま保温しない

●保温の経過時間を１時間単位で23時間まで表示します。
（０時間は１時間を経過していないときに表示）
●24時間を超えると現在時刻の表示になります
●96時間を超えると「U14」を表示して自動的に保温を切ります。（➡ P33）

保温を切る を押す→電源プラグを抜く

●電源プラグを差した状態では約0.9Wの電力を消費します。

再度、保温するとき を押す

お願い

●24時間以上の保温はしないでください。
●白米・無洗米・すしめし以外は保温しないでください。
●保温中は「容器」を外さないでください。
（容器を外したまま保温を続けると、ごはんが乾燥し味の低下の原因になります）

●容器を外すと「U20」と「容器水確認」が点滅します。
（点滅は容器をセットすると消えます）

保温中のごはんを再加熱する「高温スチーム再加熱」

ごはんを再加熱する「高温スチーム再加熱」

容器に水があることを確認し、
保温中に 保温 を押す ➡

●「保温ランプ」が約8分点滅したあと点灯状態に戻り、「スチーム再加熱」完了です。
→ピピー音が鳴ります。

お知らせ

◎「保温ランプ」点灯中以外は「保温」キーを押しても「スチーム再加熱」はできません。
◎ごはんの温度が50°C以下や冷えたごはんのときは「スチーム再加熱」はできません。
→ ピー音が4回鳴ります。
◎「スチーム再加熱」をするのは1回～2回までがお薦めです。（くり返し行うと、ごはんの味が低下します）
◎2回以上の再加熱は容器の半分程度、水を補給してください。
◎「スチーム再加熱」完了後は、ごはんをほぐしてください。

●「容器」に水がないとスチームの出ない「再加熱」になります。
●保温時間が24時間を超えたときは「容器」に水があってもスチームの出ない「再加熱」になります。

・再加熱後、表示部に 高温スチーム なし を表示します。

保温温度が低いと思ったら・・・

保温温度を高め〔約74°C〕に変えられます
（お使い始めは〔約60°C〕に設定しています）

1 コース を押し、「お手入れ」を点滅させる

2 予約 を3回押す ➡ 3回目にピッ音がなります
➡ ピッ音がなれば変更完了

（4秒間表示）　（現在時刻）

お知らせ ●温度を高めから低め（約60°C）に変えたいときは、同じ操作をしてください。<60を表示>

お願い ●保温温度を高めにしたときは12時間以上の保温はしないでください。

食べたい時刻に炊きあげる　予約炊飯のしかた（白米）

まず
●現在時刻が合っているか確認をしてください。
合っていないときは正しく合わせてください。（➡ P9）
●容器が本体にセットされているか必ず確認をしてください。
容器がセットされていないと、予約をしても炊飯ができません。
（「U20」を表示します）

この炊飯器は 「予約1」「予約2」で 2通りの時刻が記憶できます。

予約キーを押すごとに、予約1、2を切り替えることができます。

●お使い始めは、「予約１」には5:00 を「予約２」には18:00 をセットしています。
●一度セットした予約時刻は変更するまで記憶しています。【よく使う時刻を記憶させると便利です】

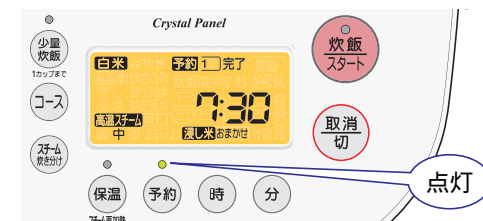
「予約1」に 炊きあがり時刻を午前7:30に予約するとき

1 予約 を押して「予約1」を選ぶ

予約 を押すごとに
予約12 → 予約12 → 予約12 と点滅します

2 時 および 分 を押して
炊き上がり時刻を合わせる
（時刻は24時間表示です）

●「時」キーは1時間単位、「分」キーは10分単位で進みます
● 押し続けると早送りできます

3 炊飯スタート を押す
➡ **予約完了**

無洗米、すしめし、おかゆ、玄米、発芽玄米、「少量炊飯」も予約炊飯ができます。
「予約」を押す前に「コース」で選んでください。（「少量炊飯」は専用キーを押して選ぶ）

予約を取り消す
操作を途中で止める
 を押す

別の予約時刻を設定する

予約 を押し、「予約2」を選択する。
時 または 分 で時刻を合わせ、

を押して予約完了です。

お知らせ
●予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、おこげができやすくなったりする場合があります。

便利
●予約中に「予約」キーを押すと現在時刻が表示されます。

●白米（発芽玄米・すし・おかゆ含む）は1時間10分未満（玄米は2時間10分未満）の予約はできません。
【予約をスタートするとすぐに炊飯が始まります】

●長時間（13時間以上）夏場など水温が高いとき（8時間以上）の予約は腐敗の原因になります。
【（　）内の13時間以上と8時間以上の時間は目安です】

いろいろなごはんの炊きかた

炊きこみごはん

五目ごはん

材　料　**材料：4〜5人分**

米(うるち米) …………………3カップ
ごぼう・こんにゃく…………… 各30g
干ししいたけ…………………… 2枚
油揚げ……………………………… ½枚
鶏肉・にんじん………………… 各50g
みつば(2cm長さに切り熱湯をかける)
………………………………… 7〜8本

Ⓐ
しょうゆ………………… 大さじ1
酒………………………… 大さじ1
みりん…………………… 大さじ½
塩………………………… 小さじ½
即席だしの素…………… 小さじ½

作りかた　**「スチーム炊き分けレベル」中**

1 米を洗う。

2 ごぼうはささがきにして水につけ、こんにゃくは、さっとゆでて、細切りにする。

3 干ししいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきをとり、細切りにする。

4 油揚げは熱湯をかけ、鶏肉とともに細切りにし、にんじんはせん切りにする。

5 ①の米とⒶを入れ、

水加減	白米目盛3まで

6 よくかき混ぜ、平らにする。

7 ②③④の具をのせる。(具は混ぜない)

8 容器に水を入れ、本体にセットする。

9 コース を押して「炊きこみ」を選ぶ。

10 すぐに 炊飯スタート を押す。

11 炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

12 器に盛り、みつばを飾る。

◆炊飯残時間を **13分前** から表示します。

おいしい炊きこみごはんのコツ

炊きこみごはんの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1〜4カップ
1.8L	2〜8カップ

●具を入れるときは米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。(米1カップ=約150g)米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きこみごはんは、すぐに炊飯してください。予約は使えません。(調味料が沈澱してうまく炊けない)

炊きおこわ

赤　飯

材　料　**材料：4〜5人分**

もち米…………………………… 3カップ
あずき………………… ⅓ カップ（50g）
ごま塩…………………………… 適量

作りかた　**「スチーム炊き分けレベル」中**

1 あずきはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る。
※煮汁をおたまですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります。

2 ①をざるにあげ、ぬれぶきんをかけておく。(煮汁は冷ます)

3 もち米を洗い、ざるに上げ、30分以上、水を切る。

4 もち米と煮汁を入れ、かき混ぜ平らにする。

水加減(煮汁)	炊きおこわ目盛3まで

5 ②のあずきをのせる。

6 容器に水を入れ、本体にセットする。

7 コース を押して「炊きこみ」を選ぶ。

8 すぐに 炊飯スタート を押す。

9 炊けたらほぐして器に盛り、ごま塩をふる。

◆炊飯残時間を **13分前** から表示します。

おいしい炊きおこわのコツ

炊きおこわの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1〜3カップ
1.8L	2〜6カップ

●具を入れるときは米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。(もち米1カップ=約150g)米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きおこわは、すぐに炊飯してください。予約炊飯や「浸し米」炊飯は使わないでください。
(調味料が沈澱してうまく炊けない)
●もち米100%で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減がちがいます。目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。うるち米を混ぜたときは、水加減を多めにしてください。

〈水位目盛〉例えば3カップの場合この間で調整します。

炊きおこわ 6 4 2

いろいろなごはんの炊きかた

すしめし

材　料　材料：4〜5人分

米(うるち米)　…………………3カップ
昆布……………………… 5×5(cm)
Ⓐ 酢……………………………90ml
　 砂糖…………………… 大さじ2½
　 塩……………………… 小さじ1½
まぐろ・いか・えび・いくら・
きゅうり・たくあん・かいわれ菜・
アボガド・グリーンアスパラ・
焼きのり・穂じそ・白ごま・
紅しょうが・食用花 ………… 適量

おいしい すしめし のコツ

●味をよくしみこますために…
　ごはんが熱いうちに合わせ酢と混ぜます。
●粘りがでないように…
　しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように
　手早く混ぜます。
●つや良く仕上げるために…
　うちわであおいで急激にさまします。

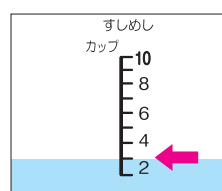
作りかた　「高温スチーム炊飯」は使えません

1 米を洗う。
2 水加減　すしめし目盛3まで
3 昆布を入れる。

4 容器を本体にセットする。
5 コース を押して「すし」を選ぶ。
6 炊飯スタート を押す。
7 Ⓐ を片手なべなどに入れて軽くあたため、合わせ酢を作る。
8 すし桶の内側をかるく濡らしておく。
9 炊けたら昆布をとり、すし桶にすばやくうつす。
10 ⑦をまんべんなくふり入れ、すばやく全体を切るように混ぜ、うちわであおいで冷ます。

11 乾燥しないよう固くしぼったぬれぶきんをかける。

12 焼きのりに⑩のすしめしと好みの具をのせ巻く。

◆炊飯残時間を最初から表示します。

おかゆ

材　料　材料：4〜6人分

米(うるち米)……………………1カップ
塩……………………………………少々
小梅…………………………………適量
●全がゆと五分がゆの水位目盛がありますので、好みにより炊き分けてください。
●五分がゆの方が水分の多いおかゆになります。

おいしい おかゆ のコツ

おかゆの炊飯容量

	商品のタイプ	炊飯容量(具を入れるとき)
全がゆ	1.0L	0.5〜1.5カップ(0.5〜1)
	1.8L	0.5〜3カップ　(0.5〜2.5)
五分がゆ	1.0L	0.5〜1カップ　(0.5)
	1.8L	0.5〜2カップ　(0.5〜1.5)

●白米(うるち米)以外は使用しないでください。また牛乳類も使用しないでください。うまく炊けません。
●味つけは炊きあがってからしてください。(調味料が沈澱してうまく炊けません)

〈具を入れて炊く場合〉
●具の量は米の質量(重さ)以下が最適です。(米1カップ＝約150g)

●ごはんからのおかゆはできません。

作りかた　「高温スチーム炊飯」は使えません

1 米を洗う。
2 水加減　全がゆ目盛1まで

3 容器を本体にセットする。
4 コース を押して「おかゆ」を選ぶ。

5 炊飯スタート を押す。

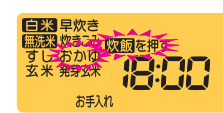
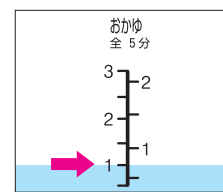
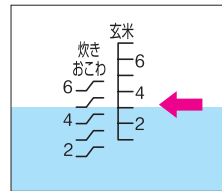
6 炊けたら塩を加え、おたまでかき混ぜる。

7 器に盛り、小梅をのせる。

◆炊飯残時間を 5分前 から表示します。

いろいろなごはんの炊きかた

玄米／発芽玄米

玄米

材　料　材料：4～5人分

玄米………………………………3カップ
いり白ごま…………………………少々
いり黒ごま…………………………少々

おいしい 玄米 のコツ

玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1～3カップ
1.8L	1～7カップ

〈具を入れて炊く場合〉

●具を入れて炊く場合は、炊飯時間が長いので、豆類などの固めの材料を加えるとよいでしょう。
●具の量は米の質量（重さ）の30～50%が適量です。（米1カップ=約148g）
米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。

作りかた　「スチーム炊き分けレベル」中

1 玄米は軽く洗い、ゴミや、もみがらを取り除く。

2 ①の玄米を入れ、
水加減　玄米目盛3まで

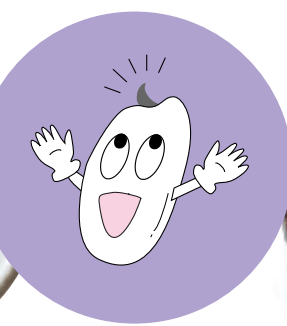
3 容器に水を入れ、本体にセットする。

4 コースを押して「玄米」を選ぶ。

5 炊飯スタートを押す。

6 炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

7 器に盛り、白ごまと黒ごまをかける。

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

発芽玄米

材　料　材料：4～5人分

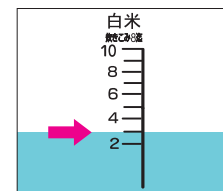
発芽玄米……………1カップ
米（うるち米）…… 2カップ
■割合の目安
発芽玄米 1：白米 2

おいしい 発芽玄米 のコツ

発芽玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	0.5～4カップ
1.8L	1～8カップ

〈具を入れて炊く場合〉

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	0.5～3カップ
1.8L	1～7カップ

●具の量は発芽玄米の質量（重さ）の30～50%が適量です。（発芽玄米1カップ=約145g）
発芽玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。

●乾物などを入れるときは、必ず一度、戻してください。

●具は小さめに切り、発芽玄米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けません。

必ず、市販品（発芽玄米）の表示に従ってください

作りかた　「スチーム炊き分けレベル」中

1 米を洗う。

2 発芽玄米を洗い、固まりはほぐす。
（洗わなくてもよい製品もあります。）

水加減　白米目盛3まで

市販品の表示に従ってください

3 容器に水を入れ、本体にセットする。

4 コースを押して「発芽玄米」を選ぶ。

5 炊飯スタートを押す。

6 炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

7 器に盛りつける。

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

●「発芽玄米」コースに関する詳細は、（➡ P17）を参照してください。

使うたびに洗うもの

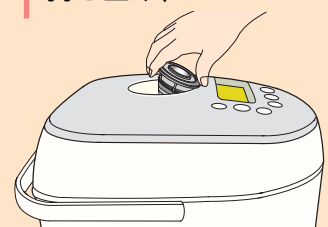
しゃもじ　内なべ　ふた 加熱板　蒸気ふた
しゃもじホルダー　容器　スチームパイプ

洗い方 **薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗い、水をふき取る。**

お願い
- ●炊飯直後は本体が高温になっています。お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
- ●ベンジンやシンナー、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は使わないでください。
- ●食器洗い乾燥機や食器乾燥器は、使わないでください。

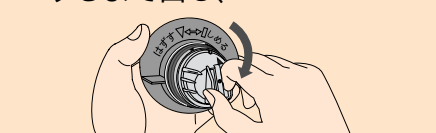
蒸気ふた

外しかた

1 **持ち上げ、**

2 **矢印の方向に回し、手前に引き抜く。**

取り付けかた

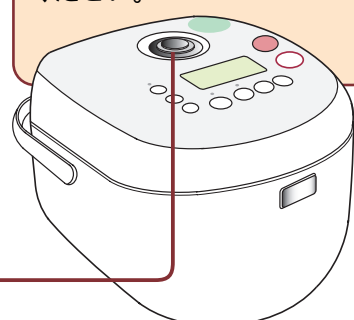
1 **▼と▲の位置をあわせ、**

2 **矢印の方向に、カチッと音がするまで回し、**

3 **蒸気ふたの「●印」とふたのくぼみの「●印」の位置を合わせ、本体に押し込み取り付ける。**（浮きや傾きがないこと）

この位置を合わす

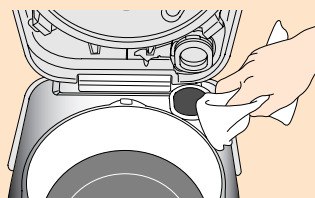
お願い
- ●蒸気ふたの中に異物や汚れがあると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。
- ●蒸気ふたを正しく取り付けないと、炊きムラになったり「U15」が表示します。（ ➡ P33）

本体・ふた

固く絞ったふきんでふいてください。

内なべ（➡ P7）

クリアフレーム

固く絞ったふきんでふいてください。

お願い ●水などを流しこんで洗わないでください。

ステンレス部（クリアフレーム・ふた加熱板・容器の金属部）のお手入れのしかた

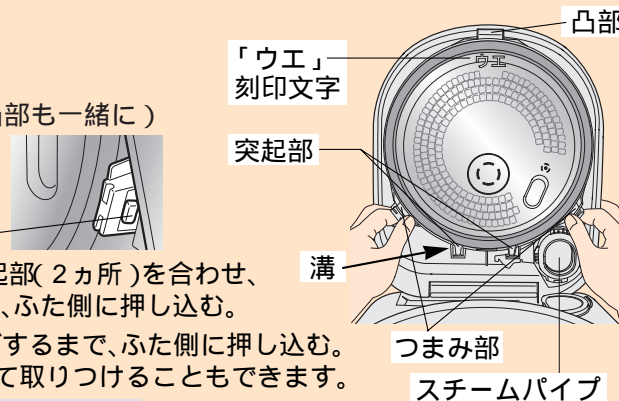
ご使用中、ステンレス部分の汚れが通常のお手入れで落ちない場合は、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジでふいてください。

ふた加熱板

ふた加熱板は、スチームパイプよりも先に外してください。

■**取り外しかた**

つまみ部(両側)全体を、
1 図のようにつまみ、（つまみ部外側にある凸部も一緒に）
2 凸部を押して手前に引っ張る。

凸部

■**取り付けかた**

1 ふた側下部の溝（2ヵ所）にふた加熱板の突起部（2ヵ所）を合わせ、つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。
2「ウエ」刻印文字側の凸部を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。
●「ウエ」刻印文字側の凸部を先にセットして取りつけることもできます。

スチームパイプが取り付けられていないと、ふた加熱板を取り付けることができません。

お願い
●特に調味料を使った場合（炊きこみごはんや豆ごはん等）は、すぐに洗ってください。においや場合によっては腐敗やサビの原因になります。

ふたパッキン（ゴム）（外れません）お使いのあと、固く絞ったふきんで汚れなどをふきとってください。

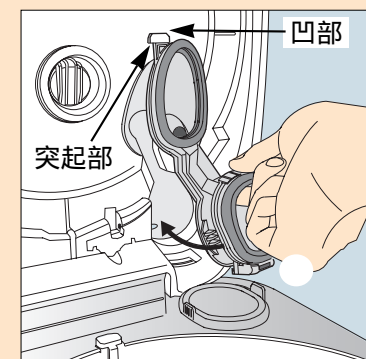
スチームパイプ

スチームパイプの取り外しは、ふた加熱板を先に外してから行ってください。

取り付けかた

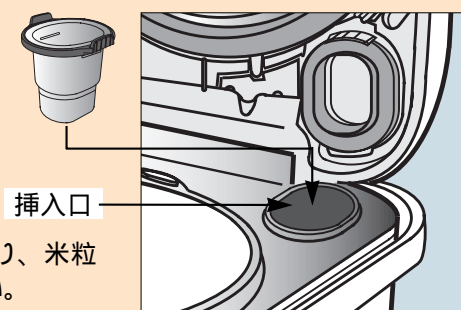
1 **ふた側の凹部にスチームパイプの突起部を下から挿入し、**
2 **上方向に押さえながら、「カチッ」と音がするまで矢印方向に挿入する。**

取り外しかた

スチームパイプの下部を持って、下方向に押えながら突起部を凹部から抜き、取り外す。
●スチームパイプの下部を持つときは、パッキン（ゴム）を引っぱらないでください。パッキン（ゴム）を引っぱると、蒸気もれや故障の原因になります。

容器

本体へのセット

容器と挿入口の形状を合わせてセットしてください。（左右の向きは、どちらでもセットできます）

挿入口内部は、水分をふきんでふきとり、米粒（ごはん粒）などを取り除いてください。

容器 スチームパイプ

1か月に1回が目安

定期的にしていただくお手入れ（汚れがおちないときなど）

容　器

●洗浄用クエン酸を使って容器内の湯あかを取り除いてください。

1 **容器に50℃以上のお湯を満水に入れる**

2 **洗浄用クエン酸、約2g（小さじ1/2杯）を入れかき混ぜる**

3 **約60分間放置したあと、お湯を捨て洗剤で洗う**

●湯あか（変色）がひどく、1回で取れない場合は、繰り返し行ってください。

洗浄用クエン酸は
ナショナル製品取扱店で購入できます。

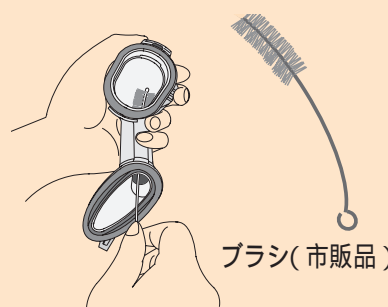
品番
SAN-80（40g×2パック）
SAN-200(40g×5パック)
SAN-400(40g×10パック)

洗浄用クエン酸は食品添加物につき、食品衛生上無害です。

もらいさび

●容器には水中の鉄分のさび（もらいさび）が付着する場合があります。こんなときはクエン酸洗浄をした後、スポンジでこすり落とし、そのあと水洗いしてください。

スチームパイプ

●スチームパイプ中央の管の内部を市販されている細いブラシを使用し洗ってください。

●**スチームパイプの管の内部に付着している湯あか等をブラシで取り除いてください。**

お手入れ機能

●炊きこみごはんや保温のあとのにおいが取れないとき
●ふた加熱板や蒸気口（蒸気ふた取付部）の汚れが落ちにくいとき

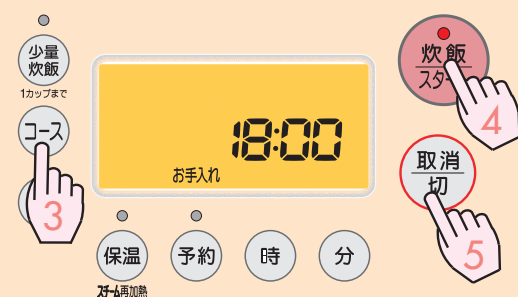
所要時間 約45分

1 **内なべの約8分目まで水を入れ、ふたを閉める（洗剤などは入れない）**

2 **容器を本体にセットする**

3 **コースを押し、「お手入れ」を選択する**

4 **炊飯スタートを押す**　点灯

5 **ピピー音がなれば**
取消切を押す　消灯
（早めにお手入れしないと、汚れが落ちにくくなります）

6 **冷めてから湯を捨てる**

お知らせ

●においや汚れによっては、完全に落ちないときがあります。
●炊飯直後は「お手入れ機能」を受け付けません。
　→ピー音が4回鳴ります。
　　約30分お待ちください。

故障かな !?

サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	ご確認ください	参照ページ
キー操作(炊飯)ができない	●表示部に「U15」「H01」など、表示をしていませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、キー操作ができません。 「取消／切」キーを押し、ランプを消してから行ってください。 ●液晶表示が点灯、消灯をくり返していませんか？ →店頭用のモードに設定されています。 「コース」キーを1秒以上、ピッと鳴るまで押し、そのあと「取消／切」キーを押すと解除できます。	33 – 9
高温スチーム炊飯ができない（スチームが出ない） 高温スチームなし を表示	●容器の水位線まで水を入れましたか？ →水位線まで水を入れないと量によっては炊飯中に水が少なくなりスチームが出ません。 ●容器に40℃以上の水（湯）を入れませんでしたか？ →水温が最初から高いとスチームが出ない場合があります。 ●炊飯後、容器に残っている水を替えずに炊飯したり、水をつぎたして炊飯をしていませんか？ →水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。 ●スチームパイプをセットしましたか？ →スチームを内なべの中に送ることができません。 ●高温スチームを使わないコースで炊飯していませんか？ →「白米早炊き」、「すし」、「おかゆ」コースは高温スチームを使わないコースです。 ●保温を取り消した後すぐに炊飯したり、炊飯を続けてしていませんか？ →容器の水や容器の挿入口内部の温度が20℃以上あるとスチームが出ない場合があります。 →容器に冷水を入れ替えて本体にセットした後、5分以上たってから炊飯をしてください。 ●炊飯中にふたを開けませんでしたか？ →炊飯中にふたを開けるとスチームが出ない場合があります。	10 10 – 10 11・13 10 –
予約をスタートすると炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●白米（すし・おかゆ・発芽玄米含む）は1時間10分未満（玄米のときは、2時間10分未満）に予約していませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	9 19

サービスを依頼される前にご確認ください。

症状	ご確認ください	参照ページ
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。	9
	●「炊飯／スタート」キーを押しましたか？	19
	●コースにより異なりますが、「白米」「無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	−
	●本体に容器をセットしましたか？ →容器がセットされていないと、予約をしても炊飯ができません。（「U20」を表示します。）	19
炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度、長くなります。）	−
	●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。	−
	●「U19」を表示していませんか？	33
高温スチーム再加熱ができない（スチームが出ない）	●保温を、「切」にしていませんか？	18
	●ごはんが冷たくないですか？（ピー音が4回鳴ります） →50℃以下のときは、できません。	18
	●水を入れた容器が本体にセットされていますか？ →容器の水位線まで水を入れ、本体にセットしてください。	18
	●炊飯のとき容器の水位線まで水を入れましたか？ →水位線まで水を入れないと量によっては炊飯中に水が少なくなりスチームが出ません。	10
	●容器に水が入っていますか？ →2回以上の再加熱をすると水が不足します。	18
	●スチームパイプをセットしましたか？ →スチームを内なべの中に送ることができません。	10
	●24時間を超えて保温をしていませんか？ →24時間を超えると容器に水があってもスチームは出ません。	18
	●再加熱中にふたを開けませんでしたか？ →再加熱中にふたを開けると、スチームが出ない場合があり、高温スチームなし を表示します。	−

症状	ご確認ください	参照ページ
蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内なべのふちに、ごはんがついたり、内なべが変形したりしていると、蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。	−
	●ふたの加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	27
	●スチームパイプをセットしましたか？ →スチームを内なべの中に送ることができません。	10
炊飯中、停電になったとき	●炊き上がり時刻が、遅れることがあります。	−
	●停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。	−
炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音 → 熱を逃がすファンが回っている音です。	−
	●「ジィー」音 → 通電音です。	−
	●「シュー」音 → 蒸気が吹き出す音です。	−
	●「カチッカチッ」音 → 電子回路の動作音です。	−
	●「ブクブク」音 → 容器の水が沸騰する音です。	−
保温中にふたを閉めたら（閉めようとしたら）報知音がした	●ふたを閉めるときに誤って「取消／切」キー、または「保温」キーを押したためです。 →「取消／切」キーを押したときは「保温」キーを押して保温に戻してください。 →「保温」キーを押したときは再加熱になります。そのままでも問題ありませんが、保温に戻すときは「取消／切」キーを押し、その後「保温」キーを押してください。	18

■リチウム電池について（表示が消えたときなど）

電源プラグを抜いているとき、リチウム電池によって時計は動いています。リチウム電池が消耗しても、電源プラグをコンセントに差し込み時刻をセットし直すと使用できます。
リチウム電池の定期的な交換は不要ですが、取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

■電源プラグについて

電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH（誘導加熱）方式固有のもので故障ではありません。

お知らせ

●「炊飯」「取消／切」キーの上の凸部（●、▬）は
⇨ 目の不自由な方々に対して配慮してあります。
●誤って、内なべを入れないで水や米を本体に入れてしまったときは
⇨ 販売店にご相談ください。

故障かな!?

うまく炊けないとき／こんな表示が出たら

症　状	理　由	参照ページ
ごはんが ●かたい ●やわらかい	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。 ●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。 ●ふた加熱板の裏に異物がついていると、かためになります。 ●「白米早炊き」をすると、ごはんがかためになります。 →お米を浸水させてから炊飯するとかたさはやわらぎます。 ●十分に浸水せずに「浸し米」炊飯するとごはんがかたくなります。 ●他の容器で米を浸水したあと、更に「浸し米おまかせ」炊飯をすると、ごはんがやわらかくなります。 ●「少量炊飯」コースで規定量以上を炊飯していませんか？	11 － 19 － 16 － － 13
ごはんがこげる （底にうすいキツネ色以上にこげがつく）	●内なべの底やなべセンサーに異物がついているためです。 ●炊きこみごはんや胚芽米を炊飯したためです。 ●白米を「玄米」や「発芽玄米」のメニューで炊飯していませんか？ →表示部のメニューを確認してください。 ●無洗米を使っていませんか？ →お米から溶け出すでんぷんが原因です。気になる場合は炊飯前に軽く水洗いしてください。	6 － － 17
ごはんが乾燥する	●24時間を超えて保温したためです。 ●くり返し、再加熱したためです。 ●ふたのすき間から、蒸気がもれているためです。 ●蒸気ふたを、セットしましたか？	18 18 － 10
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく	●炊き上がったごはんを、すぐにほぐさなかったためです。 （余分な水分が残り、露がついたり、べちゃつくことがあります。） ●24時間を超えて保温したためです。 ●冷めたごはんをつぎ足し、保温したためです。 ●洗米が不十分なためです。 ●お米や水の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色くみえることがあります。 ●炊きこみごはんを炊いた後は、においが残るので念入りに内なべを洗ってください。 →においが気になるときは、「お手入れ」をしてください。 ●容器に水以外のもの（調味料など）を入れたためです。	7 18 － 11 － 28 －
ごはんが内なべにこびりつく	●お米の種類によりますが、やわらかいごはんやねばりのあるごはんはつきやすいことがあります。 ●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はなく、洗米が不足するとつきやすいことがあります。	－ －
おかゆがのり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸したためです。 ●おかゆを、保温したためです。	－ 裏表紙

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U10	●内なべがセットされていますか？ →専用の内なべをセットしてください。	－
U12	●内なべの底やなべセンサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き、「取消／切」キーを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」キーを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ●蒸気ふたなしで、「炊飯／スタート」キーを3回押して炊飯したときに表示することがあります。 →炊飯はそのままできますので、炊き上がり後「取消／切」キーを押してください。	6 － －
U14	●96時間以上の保温をしていませんか？ →「取消／切」キーを押してください。	18
U15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。 ●蒸気ふた（上下正しくセットされた状態）が付いていますか？ →蒸気ふたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 購入するまでの期間は、「炊飯／スタート」キーを3回押すと炊飯できますが、おいしさ度は低下します。 ※この炊飯方法をすると「U12」を表示することがあります。 炊飯はそのままできますので、炊き上がり後「取消／切」キーを押してください。 ●蒸気ふたの中に、異物が入っていませんか？ →蒸気ふたの異物を取り除いて、きれいに洗ってから取り付けてください。	－ 26 26
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「取消／切」キーを押し、別のコンセントをお使いください。	－
U19	●ふたの上にふきん等をかけて炊飯しませんでしたか？ →ふきんを取り除き、「取消／切」キーを押してください。 ※炊飯中ふたの上にふきん等、蒸気の排出をふさぐようなものがあると蒸気がこもり、ふた自体が高温となり異常を検知して表示をします。 ※表示は炊飯の終了後にしますが、異常検知すると通常の炊飯時間よりも長くして炊飯をしますので炊き上がりのおいしさ度は低下します。 ※炊飯をするときはふたの上にふきん等をかけないようにしてください。（ふたの変形やスイッチの故障の原因）	6
U20	●容器がセットされていますか？ →容器をセットしてください。 ●保温中に容器を外しませんでしたか？ →容器をセットしてください。 （再加熱時にも、容器がないと表示します） ※容器はなくても保温はできますが、蒸気口付近が白化したり、他の部分が乾燥することがあります。	12 18

上記の処理をしても回復しないときは販売店に、修理をご依頼ください。

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	－

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●**修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
●**その他のお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

必ず、お買い上げの販売店からお買い上げ日・販売店名などの記入をお確かめのうえ受け取り、よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■修理を依頼されるとき

29～33ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。ただし、スチーム IH ジャー炊飯器の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX　フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話番号
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話番号
青森	青森市第二問屋町3-7-10	(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話番号
栃木	宇都宮市御幸町194-20	(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話番号
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話番号
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話番号
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話番号
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話番号
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話番号
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0903

仕様

品番		SR-SH10A	SR-SH18A
電源		交流　100V　50／60Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1210W	1400W
	保温時	800W（24W※1）	1100W（28W※1）
炊飯容量 （　）内は1回に炊けるお米の量（カップ数）	白米（早炊き）	0.09L〜1.0L　（0.5〜5.5）	0.18L〜1.8L　（1〜10）
	白米（少量炊飯）	0.09L〜0.18L（0.5〜1）	0.18L〜0.36L（1〜2）
	無洗米	0.09L〜1.0L　（0.5〜5.5）	0.18L〜1.8L　（1〜10）
	すしめし	0.18L〜1.0L　（1〜5.5）	0.36L〜1.8L　（2〜10）
	炊きこみ	0.18L〜0.72L（1〜4）	0.36L〜1.44L（2〜8）
	炊きおこわ	0.18L〜0.54L（1〜3）	0.36L〜1.08L（2〜6）
	全がゆ	0.09L〜0.27L（0.5〜1.5）	0.09L〜0.54L（0.5〜3）
	5分がゆ	0.09L〜0.18L（0.5〜1）	0.09L〜0.36L（0.5〜2）
	玄米	0.18L〜0.54L（1〜3）	0.18L〜1.26L（1〜7）
	発芽玄米	0.09L〜0.72L（0.5〜4）	0.18L〜1.44L（1〜8）
コードの長さ		1.0m	1.0m
質量（約）		6.2kg	7.3kg
大きさ（約）	幅	29.9cm	30.5cm
	奥行	32.0cm	35.8cm
	高さ	22.9cm（45.1cm※2）	26.0cm（52.0cm※2）

●炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※1）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20℃の場合）
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
●電源が"切"の状態での消費電力は、約0.9Wです。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz/60Hzの切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

	炊きあがるまでの時間の目安			保温機能の使用	予約炊飯の使用
スチーム炊き分け	弱	中	強		
白米（浸し米おまかせ）	約34〜46分	約35〜48分	約36〜50分	○	○

	炊きあがるまでの時間の目安			保温機能の使用	予約炊飯の使用
スチーム炊き分け	弱	中	強		
無洗米（浸し米おまかせ）	約34〜49分	約35〜50分	約35〜52分	○	○

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
白米早炊き	約24分〜32分	○	×
少量炊飯	約47分	○	○
少量炊飯（浸し米おまかせ）	約33分〜47分	○	○
炊きこみ・炊きおこわ	約50分〜56分	×	×

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
すしめし	約46分	○	○
おかゆ	約48分〜1時間	×	○
玄米	約2時間	×	○
発芽玄米	約50分〜1時間10分	×	○※3

●炊飯時間は目安です。炊飯量が多い場合には3〜4分長くなることがあります。
●表内の「×」印はおすすめできない機能を含みます。
●（※3）は、自家製の発芽玄米の予約はおすすめできません。

愛情点検　**長年ご使用のスチームIHジャー炊飯器の点検を！**

このような症状はありませんか
●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙がでたり、焦げくさい臭いがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異常や故障がある。

このような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検を依頼してください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名	☎（　　）
品名・品番		お客様ご相談窓口	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651−2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

RZ19-796
S1003F1123